NOVOTEL

BANGKOK SUVARNABHUMI AIRPORT

ENTERTAIN YOUR PALATE

เพลิดเพลินกับเมนู
ที่คุณโปรดปรานที่โนโวเทล

Room Service

BREAKFAST
อาหารเช้า

Baht

AMERICAN อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน 570

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice
ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ
Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Baker's Basket with Your Choice of Croissant, Danish, Muffins, White or Whole Wheat Toast, Preserves and Butter
ขนมปังต่างๆ วางในตะกร้า เช่น ครัวซองต์ เดนิช มัฟฟิน ขนมปังโฮลวีท หรือ ขนมปังเนื้อขาว แยมผลไม้ และเนย
Two Farm Eggs Any Style with Your Choice
Fried, Scrambled, Poached, Boiled or Omelet Served with Crispy Bacon, Chicken Sausage, Provencal Tomato and Hash Brown Potato
ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ดาวน้ำ ไข่ต้ม ไข่ม้วน เสิร์ฟพร้อม เบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศย่าง
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate or Fresh Milk ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

THAI อาหารเช้าสไตล์ไทย 570

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice
ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ
Tropical Fruit Platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Congee or Boiled Rice with Your Choice of Minced Pork, Minced Chicken or Sea bass with Condiments
โจ๊ก หรือ ข้าวต้ม (หมูบด ไก่บด หรือ ปลากะพง พร้อมเครื่องปรุง)
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate or Fresh Milk ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

JAPANESE อาหารเช้าสไตล์ญี่ปุ่น 610

Orange, Apple, Guava or Tomato Juice
ท่านสามารถเลือกน้ำผลไม้ 1 รายการ เช่น น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ
Grilled Salmon Served with Miso Soup, Omelet, Pickled Vegetable, Seaweed and Steamed Rice
แซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะ ไข่หวาน ผักดอง สาหร่าย และข้าวสวย
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate or Fresh Milk ท่านสามารถเลือกเครื่องดื่ม 1 รายการ เช่น กาแฟสด กาแฟคาเฟอีนต่ำ ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือ นมสด

= Vegetarian
= Contains Nuts
= Contains Shellfish
= Spicy

ROOM SERVICE

Available 24 hours
Dial 62

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

A LA CARTE BREAKFAST

Baht

Juices น้ำผลไม้ 160
Orange, Pineapple, Watermelon, Tomato, Guava, Apple, Tangerine or Carrot น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำมะเขือเทศ น้ำฝรั่ง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มเขียวหวาน หรือ น้ำแครอท

Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล 220
Watermelon, Pineapple, Papaya, Cantaloupe, Apple
แตงโม สับปะรด มะละกอ แคนตาลูป แอปเปิ้ล

Yoghurt โยเกิร์ต 170
Low Fat, Plain or Flavored (Blueberry, Strawberry, Apple Cinnamon or Honey Lemon) โยเกิร์ตไขมันต่ำ โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตรสชาติต่างๆ
เช่น บลูเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลและซินนาม่อน น้ำผึ้งมะนาว

Cereal ซีเรียลต่างๆ 175
Cornflakes, Organic Muesli, All Bran, Coco Pops, Special K, Bircher Muesli or Oatmeal Served with Cold Milk, Hot Milk or Soya Milk
คอร์นเฟลกส์ มูสลี่ออร์แกนิค รำข้าวต่างๆ โกโก้ป๊อบ สเปเชี่ยล เค บิเชอร์มูสลี่ ข้าวโอ๊ต เสิร์ฟพร้อมนมเย็น หรือ นมร้อน หรือ นมถั่วเหลือง

Waffle or Pancake วาฟเฟิลและแพนเค้ก 220
Fruit Compote, Vanilla Sauce, Chocolate Sauce or Maple Syrup
ผลไม้แช่อิ่ม ซอสวนิลลา ซอสช็อกโกแลต หรือ เมเปิ้ลไซรัป

Fresh from Our Baker (Selection of 3 Items) 220
ขนมปังอบ สด ใหม่ (ท่านสามารถเลือกได้ 3 รายการ)
- **Danish** เดนิช
- **Butter Croissant** ครัวซองค์เนยสด
- **Muffin** มัฟฟิน
- **White Toast** ขนมปังแผ่นเนื้อขาว
- **Whole Wheat Toast** ขนมปังแผ่นโฮลวีท
- **Multi Grain Bread** ขนมปังมัลติเกน
- **Bread Roll** ขนมปังเบรดโรล

Eggs เมนูไข่ 360
Two Eggs any Style with Bacon, Chicken Sausage, Hush Brown and Provencal Tomato ท่านสามารถเลือกเมนูไข่ 2 รายการ เช่น ไข่ดาว ไข่คน ไข่ลวก ไข่ต้ม หรือ ไข่ม้วน เสิร์ฟพร้อมเบคอนทอดกรอบ ไส้กรอกไก่ มันฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศย่าง
Three Eggs Omelet – Plain or with Cheese, Ham, Tomato, Mushroom, Bell Pepper or Onion ไข่ออมเล็ต 3 ฟอง ท่านสามารถเลือกแบบรสดั้งเดิม หรือเลือกใส่ ชีส แฮม มะเขือเทศ เห็ด พริกหวาน หรือ หัวหอม

Boiled Rice ข้าวต้ม 295
Boiled Rice with Minced Chicken, Minced Pork or Sea Bass and Soft Egg
ข้าวต้มไก่บด หมูบด ปลากะพง และไข่นุ่ม

ASIAN COMFORT CORNER AVAILABLE
FROM 11AM TO 11PM

Hokkien Noodles บะหมี่ฮกเกี้ยน 360
Fried Egg Noodles with Shrimp and BBQ Pork บะหมี่ไข่ผัดกุ้งและหมูแดง

Roasted Duck Noodles บะหมี่เป็ดย่าง 370
Egg Noodle Soup wiht Shredded Roasted Duck

Chinese Style Prawns กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ เสริฟพร้อมข้าวสวย 670
Wok Fried Prawns with X.O Sauce Served with Steamed Rice

Sweet and Sour Pork หมูผัดเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย 360
Wok Fried Pork Filet in Sweet and Sour Sauce Served with Steamed Rice

Miso Ramen มิโซะราเมง 290
Miso Noodle Soup, Pork Neck, Boiled Egg, Nori Seaweed

Tom Yum Ramen ราเมงต้มยำทะเล 320
Spicy Lemongrass Noodle Soup with Seafood

Buta Tonkatsu Don ข้าวหน้าหมูทอดทงคัตสึ 440
Breaded Pork Cutlet Served on Steamed Rice

Shake Teri Don ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่างเทริยากิ 570
Grilled Salmon with Teriyaki Sauce Seved on Steamed Rice

ALL DAY 24 HOUR DINING
INTERNATIONAL อาหารนานาชาติ

Baht

APPETIZERS AND SALADS เมนูทานเล่น และสลัด

Bresaola เนื้อเค็มสไตล์ตะวันตก 370
Air Dried Beef with Rocket Salad, Parmesan Cheese and Lemon Olive Oil Dressing
เนื้อตากแห้งกับผักสลัดร็อคเกต ชีสพาเมซาน และน้ำสลัดน้ำมันมะกอกเลม่อน

Smoked Salmon แซลมอนรมควัน 490
Smoked Salmon with Green Tea Cream Cheese and Orange, Pistachio and Black Olive Biscotto แซลมอนรมควันกับครีมชีสชาเขียว พร้อมด้วยขนมปังบิสคอทติมะกอกดำ ส้ม ถั่วพิตาชิโอ

Chicken Liver Pate ตับไก่บด 390
Chicken Liver, Port Pate with Raspberry and Green Peppercorn Chutney Served with Crispy French Bread
ปาเต้ตับไก่ กับซอสราสเบอร์รี่พริกไทยอ่อน เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสอบกรอบ

Calamari Fritti ปลาหมึกสไตล์อิตาลี 320
Deep Fried Calamari with Tartar Sauce and Lemon Wedge
ปลาหมึกทอดสไตล์อิตาลี กับซอสทาร์ทาร์

Poke Bowl ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย 410
Rice Berry, Raw Salmon, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Quinoa, Japanese Seaweed, Carrot, Cucumber and Japanese Sesame Dressing ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปลาแซลมอนดิบ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คีนัว สาหร่ายญี่ปุ่น แครอท แตงกวา และน้ำสลัดงาสไตล์ญี่ปุ่น

Caesar Salad ซีซาร์สลัด 410
Caesar Salad with Croutons, Bacon, Parmesan Flakes with Grilled Rosemary Chicken Breast or Crispy Parma Ham or Cajun Spiced Grilled Prawns ขนมปังทอดกรอบโฮมเมคครูตองซ์ เบคอน ชีสพาร์เมซาน ท่านสามารถเลือกหน้าสลัดได้ 1 รายการ เช่น อกไก่ย่างโรสแมรี่ หรือ พาร์มาแฮมกรอบ หรือ กุ้งย่าง

Papaya Avocado Salad สลัดมะละกอกับอโวคาโด 360
Papaya, Avocado, Cashew Nut, Lettuce Salad with Ginger Vinaigrette and Fresh Mint
มะละกอ อโวคาโด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผักสลัด น้ำสลัดขิงและใบสะระแหน่

Mediterranean Quinoa Salad สลัดคีนัวสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน 380
Quinoa, Cherry Tomato, Black Olive, Artichoke, Sun Dried Tomato, Basil and Mozzarella with Apple Cider Vinegar and Extra Virgin Olive Oil
คีนัว มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอกดำ มะเขือเทศตากแห้ง อาร์ทิโชค ใบโหระพา ชีสโมซ่าเรลล่า พร้อมน้ำสลัดแอปเปิ้ลไซเดอร์

SOUP ซุป

Pumpkin Soup ซุปฟักทอง 290
Sweet Potato Soup ซุปมันหวาน 240

SANDWICHES, BURGERS AND WRAP
แซนวิช เบอร์เกอร์ แรป

Baht

Signature Wagyu Beef Burger 470
เมนูแนะนำ เบอร์เกอร์เนื้อวากิว
Sesame Bun, Wagyu Beef Patty, Emmental Cheese, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumber and Chef's Burger Sauce
ขนมปังงา เนื้อวากิว ชีสเอ็มเมนเทเล่อร์ ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา และซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษของทางเชฟ

Vegetarian Burger เบอร์เกอร์ผัก 430
Whole Wheat Bun, Vegetable Patty, Spicy Sesame Tofu Mayonnaise, Sautéed Shitake Mushroom, Caramelized Shallots and Lettuce
ขนมปังโฮลวีทเบอร์เกอร์ผัก ซอสเต้าหู้และงารสเผ็ด เห็ดหอมผัด หอมแดงผัดและผักสลัด

Triple Salmon Slider มินิเบอร์เกอร์หมึกดำปลาแซลมอน 460
Black Ink Bun, Salmon Patty, Mango Chutney, Avocado Mash, Turmeric Chilli Lime Aioli มินิเบอร์เกอร์หมึกดำปลาแซลมอน
ขนมปังดีปลาหมึก เบอร์เกอร์เนื้อปลาแซลมอน ซอสมะม่วง อโวคาโด้บด ซอสอัลยอลีคลุกเคล้าด้วยพริก ขมิ้นและเลม่อน

Club Sandwich คลับแซนวิช 460
Farmers Bread with Egg, Bacon, Tomato, Lettuce, Chicken and Avocado ขนมปังธัญพืช ไข่ เบคอน มะเขือเทศ ผักสลัด เนื้อไก่ และอโวคาโด

Grilled Eggplant Focaccia แซนวิชฟอคคาเชียมะเขือย่าง 340
Grilled Eggplant, Tomato, Basil and Mozzarella Focaccia Sandwich
ขนมปังฟอคคาเชียสและชีสโมเซลเรลล่า มะเขือยาวย่าง มะเขือเทศ ใบโหระพา

Spicy Chicken Wrap แรปไก่ฉีกรสเผ็ด 350
Shredded Chicken, Mango, Spicy Peanut Dressing Wrapped with Corn Flour Tortilla แป้งทอร์ทิล่าห่อไก่ฉีก มะม่วง ซอสถั่วลิสงรสเผ็ด

All Burgers, Sandwiches and Wrap are Served with Your Choice of French Fries or Curly Fries.

PIZZAS AND PASTAS
พิซซ่า และพาสต้า

Pizza Margherita พิซซ่ามาการิต้า 360
Tomato Sauce, Mozzarella and Basil
พิซซ่า ชีสมอสซาเรลล่า และ ใบโหระพา

Pizza Prosciuto, Rucola e Parmigiano 490
พิซซ่าโปรสชุตโต้ ร็อคเก็ต ชีสพามิชาน
Tomato Sauce, Parma Ham, Rocket Salad and Saved Parmesan Cheese
พิซซ่า ร็อคเก็ต ชีสพามิชาน หน้าพาร์ม่าแฮม

Pizza Frutti di Mare พิซซ่าฟรุ๊ตตี้ ดิ มาเร 490
Tomato Sauce, Seafood, Garlic and Chili
พิซซ่าทะเล พริก และกระเทียม

Pizza Salami Piccante พิซซ่าซาลามี่รสเผ็ด 460
Tomato Sauce, Spicy Salami and Mozzarella
พิซซ่าหน้าซาลามี่

Pizza Phad Krapaow Moo พิซซ่ากระเพราหมู 380
Pizza with Spicy Thai Basil and Minced Pork
พิซซ่าหน้ากระเพราหมูสับ

Tom Yum Pizza พิซซ่าต้มยำ 490
Lemongrass Flavored Seafood Pizza with Tom Yum Taste
พิซซ่าหน้าต้มยำทะเล

Choose Your Pasta and Sauce 430
Spaghetti, Linguine, Penne, Farfalle Bolognese, Carbonara, Amatriciana, Tomato and Basil, Pesto
ท่านสามารถเลือกเส้นพาสต้าได้ดังนี้ สปาเกตตี้ ลิงกิวนี่ เพนเน่ และฟาร์ฟัลเล่ และซอสได้ดังนี้ ซอสเนื้อ คาโบนาร่า ซอสมะเขือเทศใส่เบคอน และ ซอสมะเขือเทศใส่โหระพา

MAIN COURSES
อาหารจานหลัก

Baht

BBQ Pork Spare Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว **680**
Slow Grilled BBQ Spare Ribs with Garlic Mashed Potatoes and Grilled Vegetable
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด และผักย่าง

Cod Fish and Chips ปลาคอด และ มันฝรั่งทอดกรอบ **840**
with Tartar Sauce, Lemon and Malt Vinegar ปลาคอดชุบแป้งทอด และ มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ เลม่อน และน้ำส้มสายชูหมักจากมอลต์

FROM THE GRILL เมนูย่าง	grams/กรัม	
Australian Beef Rib Eye เนื้อริปอายออสเตรเลีย	300	**2,190**
Australian Striploin เนื้อสันนอกออสเตรเลีย	250	**1,200**
Australian Beef Tenderloin Prime Grade เนื้อสันในออสเตรเลีย เกรดพรีเมี่ยม	200	**1,490**
Australian Lamb Chops ซี่โครงแกะออสเตรเลีย	200	**1,190**
Chicken Breast อกไก่	200	**570**
Snow Fish Filet ปลาหิมะ	200	**990**
Salmon Filet ปลาแซลมอน	200	**760**

With Your Grill, Choose 1 from Side Vegetables, Side Potatoes and Sauce
ท่านสามารถเลือกเครื่องเคียง 1 เมนู ดังนี้

Side Vegetables: เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก
- **Wok fried Asian Vegetables** ผัดผักสไตล์เอเชีย
- **Ratatouille** สตูว์ผัก
- **Sautéed Creamy Spinach** ผัดผักโขมและครีม
- **Sautéed Mushroom** ผัดเห็ด
- **Mixed Salad** สลัดรวม

Side Potatoes: เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง
- **Garlic Mash** มันฝรั่งบดรสกระเทียม
- **Sweet Potato and Leek Gratin** มันหวานอบชีส
- **French Fries or Curly Fries** เฟรนช์ฟรายหรือมันฝรั่งเกลียวทอด

Sauces ซอส
- **Béarnaise** ซอสเบลเนส สไตล์ฝรั่งเศส
- **Mint** ซอสมิ้นท์
- **Black Pepper** ซอสพริกไทยดำ
- **Red Wine** ซอสไวน์แดง
- **Mushroom Cream** ซอสครีมเห็ด
- **Thai Spicy Seafood** ซอสน้ำจิ้มซีฟู้ด

VEGETARIANS
เมนูมังสวิรัติ

Quinoa Poke Ball สลัดคีนัว **200**
Quinoa, Rice Berry, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut 🥜, Carrot, Cucumber, Seaweed in Japanese Sesame Dressing
คีนัว ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อโวคาโด มะม่วง มะละกอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท แตงกวา สาหร่าย น้ำสลัดงาสไตล์ญี่ปุ่น

Honey Roasted Pumpkin Salad สลัดฟักทองย่างน้ำผึ้ง **320**
Honey Roasted Pumpkin, Pecan Nut 🥜, Cherry Tomatoes, Red Onion, Rocket Salad in Balsamic Dressing
ฟักทองย่างน้ำผึ้ง ถั่วพีแคน มะเขือเทศ หัวหอม ผักสลัดร็อคเก็ต น้ำสลัดบัลซามิก

Watermelon Salad สลัดแตงโม **220**
Watermelon, Cucumber and Iceberg Salad in Minted Ginger Vinaigrette แตงโม แตงกวา ผักสลัดไอซ์เบิร์ค น้ำสลัดขิงและมิ้นต์

Naam Tok Hed น้ำตกเห็ดรวม 🌶️ **200**
Spicy Mixed Mushroom with Roasted Ground Rice, Thai Herbs and Lime Dressing เห็ดรวมรสเผ็ด ข้าวคั่ว สมุนไพรไทย น้ำมะนาว

Mussaman Wrap แกงมัสมั่นห่อด้วยแป้งทอทิล่า **280**
Sweet Potato in Mussaman Curry Wrapped in Tortilla with Peanuts 🥜, Crispy Shallots and Romaine Lettuce
มันฝรั่งหวาน ผัดกาดหวาน ราดด้วยซอสมัสมั่น และห่อด้วยแป้งทอทิล่า พร้อมโรยหอมเจียว

Phad Thai Jae ผัดไทเจ **200**
Stir Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Vegetables, Peanuts 🥜 and Tofu เส้นจันทร์ผัดคลุกเคล้าซอสมะขาม ผัก ถั่ว และเต้าหู้

THAI MENU
เมนูอาหารไทย

Baht

APPETIZERS AND SALADS เมนูเทานเล่นและสลัด

Po Pia Phag ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก 250
Deep Fried Vegetarian Spring Rolls with Plum Sauce

Sate Moo or Gai สะเต๊ะหมูหรือสะเต๊ะไก่ 340
Thai Pork or Chicken Skewers with Peanut Dip
and Traditional Condiments

Som Tam Thai Goong Yung and Khao Mun 490
ส้มตำไทยกุ้งย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวมัน
Papaya Salad with Grilled Prawns and Coconut Rice

Yum Talay ยำทะเล 360
Spicy Seafood with Cucumber, Tomato and Onion

Larb Moo or Gai ลาบหมู หรือ ไก่ 295
Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Shallots, Mint, Lime
and Roasted Ground Rice
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ คลุกเคล้าด้วย หัวหอม ใบสะระแหน่ มะนาว และข้าวคั่ว

SOUP ซุป

Tom Yum Gai, Kung or Talay ต้มยำไก่ หรือ กุ้ง หรือ ทะเล 370/430
Spicy and Sour Coconut Milk Soup with Chicken, Prawns
or Seafood

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 370
Galangal Coconut Milk Soup with Chicken

NOODLES AND RICE ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

Phad See Eaw Pak, Gai, Nuea, Moo or Talay 310/430
ผัดซีอิ๊วผัก ไก่ เนื้อ หมู หรือ ทะเล
Stir Fried Flat Noodles with Vegetables, Chicken, Beef, Pork or Seafood

Phad Thai Goong ผัดไทกุ้งสด 450
Stir Fried Noodles with Prawns in Tamarind Sauce

Khao Phad Moo, Gai ข้าวผัดหมู ไก่ 370
Fried Rice with Pork or Chicken

Khao Phad Goong ข้าวผัดกุ้ง 440
Fried Rice with Prawns

CURRY ประเภทแกง

Gaeng Massaman Gai or Nuea แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ 395
Massaman Curry with Chicken or Beef

Gaeng Kiew Wan Gai, Moo or Pak 395
แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ ผัก
Green Curry with Chicken, Pork or Vegetables

Panaeng Gai or Moo แพนงไก่ หรือ หมู 410
Thick Coconut Milk Red Curry with Chicken or Pork

Gaeng Phet Ped Young แกงเผ็ดเป็ดย่าง 420
Roasted Duck Breast in Red Curry อกเป็ดย่างในแกงแดง

Cho Chee Pla Salmon ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน 440
Grilled Salmon in Thick Red Curry Sauce
พริกแกงแดงผัดคลุกเคล้าด้วยหัวกะทิ และปลาแซลมอน

All Curries are Served with Steamed Rice.
เมนูประเภทแกงเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

DESSERTS
ของหวาน

	Baht
Lemongrass Crème Brulee ครีมบลูเล่ตะไคร้	280
Passion Fruit Panna Cotta with Balsamic Mango Salad and Strawberry Coulis พานาคอทต้าเสาวรส สลัดมะม่วงบาลเซมิค ซอสสตรอเบอรรี่	280
New York Oreo Cheese Cake with Raspberry Swirl โอรีโอชีสเค้กสไตล์นิวยอร์ค และราสเบอร์รี่	280
Green Tea Tiramisu Cake ทิรามิสุชาเขียว	280
Apple Pie with Bourbon Vanilla Sauce and Vanilla Ice Cream พายแอปเปิ้ลกับซอสวนิลาและไอศครีมวนิลา	280
Tropical Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล	250

BEVERAGES
เครื่องดื่ม

COCKTAILS - THE SIGNATURE 320

Atrium Spritzer Johnnie Walker Gold Label, Amaretto, Apple Juice, Lime Juice, Soda Water
Orange Gold Johnnie Walker Gold Label, Martini Rosso, Grand Marnier, Ginger Ale
Suwanaross Smirnoff Vodka, Malibu, Lime Juice, Sprite
One Night In Bangkok Tres Magueyes Tequila Gold, Grand Marnier, Beer, Lime Juice, Mint Leaves
Lychee Martini Smirnoff Vodka, Lychee Liqueur, Lime Juice
Pisang Dai Pampero Rum, Creme De Banana, Triple Sec, Fresh Banana

COCKTAILS - THE CLASSIC 320

Mai Tai Pampero Rum, Captain Morgan, Orange Curagao, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup
Cosmopolitan Smirnoff Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice
Bloody Mary Smirnoff Vodka, Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt
Alexandria Brandy, Creme de cacao, Milk
Margarita / Strawberry / Blue (Frozen / Shake)
Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Lime Juice
Daiquiri / Strawberry / Banana
Pampero Rum, Triple Sec, Lime Juice/ Strawberry/ Banana
Blue Hawaii Pampero Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice
Martini Gordon's Gin, Dry Vermouth
Piña Colada Pampero Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Cream
Caipirinha Cachaga, Lime, Sugar, Soda
Mojito Pampero Rum, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda
Mojito Strawberry Pampero Rum, Strawberry, Lime, Sugar, Mint Leaves, Soda
Long Island Pampero Rum, Gordon's Gin, Smirnoff Vodka, Tres Magueyes Tequila, Triple Sec, Coke, Lime Juice
B 52 Kahlua, Bailey's, Grand Marnier
Screwdriver Smirnoff Vodka, Orange Juice
Singapore Sling Gordon Gin, Cherry Herring, Lime Juice, Grenadine Syrup, Soda Water
Black Russian Smirnoff Vodka, Kahlua
Tom Collins Gordon's Gin, Lime Juice, sugar syrup, Soda
Tequila Sunrise Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup
Manhattan Bourbon Whisky Jim Beam, Sweet Vermouth
Whisky Sour Johnnie Walker Gold Label, Lime Juice, Angostura Bitter, Soda Water

BEVERAGES
เครื่องดื่ม

	Baht
MOCKTAILS - THE NON-ALCOHOLIC	230

Strawberry Punch Strawberry, Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup

Banana Bee Fresh Banana, Pineapple Juice, Lime Juice, Honey, Sprite

Co-Colada Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup

Mojito Zero Fresh Lime, Brown Sugar, Mint Leaves, Soda

Bloody Maria Fresh Lime, Tomato Juice, Tabasco Sauce, L&P Sauce, Salt

WATER & SOFT DRINKS

San Benedetto (750ml.)	350
San Benedetto (500ml.)	220
Badoit (750ml.)	350
Perrier (330ml.)	225
Evian glass bottle (750ml.)	350
Evian (500ml.)	220
Minéré (500ml.)	89
Soft Drinks (325ml.)	160

(Coke, Coke Zero, Fanta Orange, Ginger Ale, Soda, Sprite or Tonic)

FRESH JUICES 160

Guava, Grapefruit, Pineapple, Watermelon, Cantaloup, Orange, Carrot, Apple, Coconut, Lime

COFFEE (illy) AND HOT BEVERAGES

Americano	180
Espresso	180
Decaffeinated	180
Cappuccino	210
Latte macchiato	210
Double Espresso	320
Hot chocolate	180
Ovaltine / Milo	180

TEAS (TWG) 180

English breakfast / Earl grey / Green Tea / Camomile

BEVERAGES
เครื่องดื่ม

	Baht
BEER (DRAUGHT)	280 / 800
Singha (mug / pitcher)	
Asahi (mug / pitcher)	
BEER (BY THE BOTTLE)	260
Singha / Heineken / Tiger / Carlsberg	
ARTISAN CRAFT BEER (BY THE BOTTLE)	
Chalawan Pale Ale	295
IMPORT BEER (BY THE BOTTLE)	
Corona Beer	400
Asahi Beer	280
APERITIF (BY GLASS 45ML.)	260
Campari / Fernet Branca / Martini Bianco / Martini Extra Dry / Martini Rosso / Pernod / Ricard / Pimm's No 1.	
SHERRY & PORT (BY GLASS 45ML.)	260
Harvey's Bristol Cream / Taylor's Ruby / Tio Pepe	
EAU DE VIE (BY GLASS 30ML.)	290
Calvados / Akvavit / Framboise / Poire Williams / Kirsch	
PREMIUM WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Johnnie Walker Blue Label	990
Johnnie Walker Gold Label	390
REGULAR WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Johnnie Walker Black Label	330
Johnnie Walker Swing	420
IRISH WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
John Jameson	290
THAI WHISKEY (BY GLASS 30ML.)	
Maekong	189
MALT WHISKET (BY GLASS 30ML.)	
Glenmorangie The Lasanta (Sherry Wood)	490
Glenmorangie The Origibal 10 years	380
Glenmorangie The Quinta Ruban	490

BEVERAGES
เครื่องดื่ม

	Baht
PREMIUM COGNAC (BY GLASS30ML.) Hennessy X.O / Remy Martin X.O / Martell Cordon Bleu	890
COGNAC (BY GLASS 30ML.) Martell VSOP / Remy Martin VSOP / Hennessy VSOP	350
ARMAGNAC (BY GLASS 30ML.) Sempé Armagnac	360
BOURBON WHISKEY (BY GLASS 30ML.) Jack Daniels/ Jim Beam	260
CANAD IAN WH IS KE'Y (BY GLASS 30ML.) Canadian club	260
GIN (BY GLASS 30ML.)	
Gordon's Gin	290
Tanqueray Gin	310
PREMIUM VODKA (BY GLASS 30ML.)	
Belvedere Vodka	390
Ketel one	320
VODKA (BY GLASS 30ML.) Smirnoff Black Vodka / Smirnoff Vodka	290
RUM (BY GLASS 30ML.) Pampero Blanco Rum / Capt. Morgan Dark Rum	290
TEQUILA (BYGLASS 30ML.)	
Don Julio Reposado	460
Tres Magueyes Blanco	290
CREME & LIQUEURS (BY GLASS 30ML.) Amaretto / Bailey's cream / Southern Comfort Grand Marnier / Kahlua / Tia Maria	290

SCAN FOR YOUR MENU

DON'T HESITATE TO CALL US AT 62

We thank you for allowing a 30-min service time after passing your order.